



Ingrediënten

- 6 steaks (bijvoorbeeld ribeye)
- 2 eetlepels geplette zwarte peperkorrels
- 1 eetlepel geplette koriander zaadjes
- 1 theelepel garam masala
- 60 ml olie
- 1 teentje knoflook

Bereiding

Vetranden van het vlees snijden. De rest van de ingrediënten door elkaar mengen. De steaks op het bord leggen, het pepermengsel erover gieten en de steaks keren zodat elke kant goed bedekt wordt door het mengsel. Afdekken en een nacht in de koelkast zetten, af en toe keren.

De Steaks op de barbeque roosteren, voor half doorbakken ca. 6 minuten per kant. Opdienen met knoflookboter of ketchup.